



100% POSITIEF FUIVEN

Recepten Cocktails & Mocktails • Jeugdraad Zottegem •

Jong in Zottegem

Stedelijk Jeugdcentrum De Muze

Beislovenstraat 4 • 9620 Zottegem • T 09 367 91 98 • F 09 367 71 59

E jeugddienst@zottegem.be • jonginzottegem.be

CAMPAGNE JEUGDRAAD ZOTTEGEM – 100% POSITIEF FUIVEN IN ZOTTEGEM

De jeugdraad merkte op dat te vaak fuiven in Zottegem in een negatief daglicht worden gezet. Heel wat verenigingen en fuiforganisatoren zorgen namelijk dat hun fuiven goed georganiseerd zijn en weinig overlast met zich meebrengen. Om dit beter te kaderen wil de jeugdraad enkele sensibiliseringsacties uitwerken.

De campagne wordt gelanceerd onder de noemer “100% positief fuiven in Zottegem”. Wat wil zeggen dat de Zottegemse jeugdverenigingen en fuiforganisatoren voor 100% willen instaan om mee te werken om de fuiven zo positief mogelijk te laten verlopen. De batterij in het logo wil aantonen dat stap per stap gewerkt wordt aan de 100% positief opgeladen batterij.

Deze batterij zal aan de hand van verschillende acties voor 100% opgeladen worden, één van de acties was een bundel samenstellen met recepten voor bruikbare cocktails en mocktails voor in de fuifzaal. Er werden enkele cocktails en mocktails geselecteerd die qua prijs en qua snel klaar te maken hierin opgenomen.



Recepten cocktails & mocktails

Om aan te tonen dat sterke drank geen vereiste is om plezier te maken, wil de jeugdraad een receptenboekje maken met cocktails zonder sterke drank en mocktails (cocktail zonder alcohol). Dit boekje zal zowel online terug te vinden zijn als in de fuifbox. Om deze cocktails te maken werd rekening gehouden dat ze in grote hoeveelheid kunnen gemaakt worden en dat de prijs van de ingrediënten meevalt.

Cocktail = met alcohol

Mocktail = zonder alcohol



Mocktail: Ne Virgin Kevin

Benodigheden PER GLAS:

- 11 grote muntblaadjes (16 kleine)
- $\frac{3}{4}$ limoen
- $\frac{1}{2}$ glas sprite
- $\frac{1}{2}$ glas spuitwater
- Crushed ice

Bereiding:

1. Doe $\frac{3}{4}$ limoen, +/- 11 muntblaadjes en de sprite in een shaker.
2. Stamp de ingrediënten fijn met een crusher .
3. Doe het ijs er bij en goed schudden.
4. Garneren met munt en limoen.
5. Serveren in Glas naar keuze.





Cocktail: Ne Kevin

Benodigheden PER GLAS:

- 1 lepel witte rietsuiker
- Ijsblokjes
- Witte wijn
- Spa
- 4 grote muntblaadjes
- Limoen

Bereiding:

1. Plaats 4 muntblaadjes op de bodem van een glas
2. Voeg 1 lepel rietsuiker toe en plet met een crusher.
3. Vul het glas met ijsblokjes
4. Vul het glas met 2 delen witte wijn en 1 deel spa.
5. Werk af met munt en de rand van het glas met suiker.





Mocktail: baby pinacolada

Benodigdheden per glas:

- 16 cl. ananassap
- 4 cl. kokossiroop of 4 tl. Cream of Coconut uit blik
- ananas :)

Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten in een mixer en mix alles goed door elkaar.
2. Doe 3 tot 4 ijsblokjes in een longdrinkglas.
3. Giet de inhoud van de mixer over de ijsblokjes.
4. Steek een stukje ananas op de rand van het glas en prik daar een cocktailkersje aan.
5. Serveer het drankje met een rietje.





Mocktail: Safe Sex on the Beach

Benodigheden per glas:

- 120 ml veenbessensap
- 120 ml ananassap
- 45 ml perzik nectar
- Kersje ter decoratie

Bereiding:

1. Doe wat ijs in het glas.
2. Alles samen gieten en roeren.
3. Afwerken met kersje.





Cocktail: Orange Fizz

Benodigdheden per glas:

- Crushed ice
- Sap van 1/4 sinaasappel
- Champagne, Cava of schuimwijn (brut)

Bereiding:

1. Vul een longdrinkglas voor de helft met crushed ice.
2. Giet het sinaasappelsap op het ijs.
3. Vul het glas aan met koele Champagne, Cava of schuimwijn.



Hieronder ook de recepten voor mocktails die deelnamen aan de wedstrijd "Mocktail van het jaar."



Mocktail: Winnaar 2016 - KAZ Roy@le

Ingediend door 5 Sociaal Technische Wetenschappen Koninklijk Atheneum Zottegem

Benodigdheden:

- Frambozen diepvries
- Worldshake sap Oxfam wereldwinkel
- Rietsuikersiroop
- Sprite
- Rozemarijn
- Blauwe druiven





Mocktail: 't Zot Klaske

Ingediend door 7^{de} jaar Organisatie assistentie – OLVC Campus.

- Ingrediënten:
- Pompelmoes sap
 - limoensap
 - Citroensap
 - Rode bietensap
 - Appelsap
 - Fentimans rossé (limonade)



Mocktail: Full passion

Ingediend door BUSO – Velzeke.

Benodigdheden:

- 150ml Oxfam passievruchtsap
- 150ml Oxfam appelsap
- 35ml Oxfam honing
- 35ml Bio gembersiroop
- 500ml Oxfam pompelmoessap
- 1 groene Bio appel
- 2 Bio passievruchten
- Zeste van pompelmoes
- 3 eetlepel bio ruwe rietsuiker



Bereiding:

1. Vul een karaf met ijs.
2. Meng alle sappen, gembersiroop en honing met elkaar.
3. Snij de appel in fijne schijfjes en laat weken in de sappen.
4. Maak de passievruchten leeg en meng de pitjes in de mocktail.
5. Laat enkele minuutjes trekken.
6. Droog de zeste van pompelmoes in de oven (50min op 100°C)
7. Maal ze fijn in de keukenrobot en meng met bio ruwe rietsuiker.
8. Dop de rand van het cocktailglas in wat water en daarna in het suiker/zestemengsel.
9. Serveer in het cocktailglas versierd met enkele muntblaadjes en een schijfje appel.



Mocktail: Cold Tea – Hot Love

Ingediend door BUSO – Velzeke.

Benodigdheden:

- 600ml kokend water
- 4 oxfam Hibiscus theezakjes
- 100ml bio granaatappelsiroop
- Sap van 2 bio limoenen
- 35ml Bio gembersiroop
- 1 bio nectarine
- 1 bio granaatappel
- Gepileerd ijs

Bereiding:

1. Doe de theezakjes, limoensap, gembersiroop en granaatappelsiroop in het kokend water en laat afkoelen.
2. Vul het cocktailglas met gepileerd ijs en het theemengsel.
3. Snij de nectarine in fijne schijfjes.
4. Klop de pitjes uit de granaatappel.
5. Versier het glas met de pitjes en de nectarineschijfjes.





Mocktail: Rosé Lychee Cooler

Ingediend door BUSO – Velzeke.

Benodigdheden:

- 1 blik Oxfam Lychee's
- 200ml Oxfam pompelmoessap
- 35ml Bio granaatappelsiroop
- Sap van 2 bio limoenen
- Ijsblokjes
- muntblaadjes

Bereiding:

1. Blend de lychee's met het sap in een keukenrobot, hou er enkele als versiering.
2. Haal door een zeefdoek.
3. Meng alle sappen en granaatappelsiroop met elkaar.
4. Vul het glas met ijsblokken en de mocktail.
5. Versier het glas met de lychee en enkele muntblaadjes





Mocktail: Purple Rain

Ingediend door BUSO – Velzeke.

Benodigdheden:

- 300ml Oxfam appelsap
- 300ml Oxfam veenbessensap
- 10ml Bio gembersiroop
- 10ml Bio vlierbessensiroop
- Sap van 2 Bio limoenen
- Gepileerd ijs
- Muntblaadjes en citroenzeste

Bereiding:

1. Meng alle sappen, gembersiroop en vlierbessensiroop met elkaar.
2. Vul het glas met ijsblokken en de mocktail.
3. Versier het glas met de muntblaadjes en een krulletje van de citroenzeste.

